

L^oDomaine

Menú Caballerizas

Ostra frita, crema untuosa de enebro y cilantro

Alcachofas, escabeche de conejo, ajo negro y tomillo

Caracoles guisados, patata, menta y cayena

Tuétano vegetal

Cigala al natural, sopa de pan candeal y almendra

Lascas de bacalao, pimiento frito y semillas

Pichón *crapaudine*, remolacha a la sal y café

Cochinillo asado, calabaza, pipas y crema ácida de cardamomo

Quesos

Helado de manzana asada, rosas y especias

Matices del vino

Menú 160 €

Maridaje de vinos 75 €

IVA incluido

Menú Sacristía

Láminas de foie mi cuit, sabayón de polen, zanahoria y jengibre

Seta de temporada, jugo vegetal y pan de pino

Crema de coliflor, guisantes tiernos, ibéricos y lima

Cabracho confitado, fondo untuoso de sus espinas y calabacín

Lechazo deshuesado, crema de requesón y laurel

Quesos

Melocotón al natural, saúco , pimienta rosa y vinagre de Módena

Trompetas confitadas, leche quemada y avellanas

Menú 140 €

Maridaje de vinos 75 €

IVA incluido